

BLACK SOFT - Mini Tulipe lebkuchen e cioccolato

KOMPLET BLACK SOFT

BLACK SOFT	1.000 g
LEBKUCHEN	250 g
Olio di Semi	450 g
Acqua	360 g
Uova	200 g
Miele	50 g
GOCCINE CIOCCOLATO MIGNON	0 g
Nocciole a scaglie	0 g
KIT MINI TULIPE	0 g
Totale	2.310 g

Lavorazione:

Mescolare in planetaria con spatola per 3 min. circa alla media velocità.
Colare in stampi MINI TULIPE.

Cottura: Statico 190°C per 25-30 minuti. Rotor 175°C.

Quando freddi decorare a piacere.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com